



31.01.2003г.

дата личная подпись

С.С.

Заведующий комбинатом школьного питания
должность руководителя

Скрипкина Татьяна Николаевна

расшифровка подписи

Санитарно-гигиеническая оценка №27 от 26.07.2019г

Дата ввода 31.01.2003г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №29

на кулинарную продукцию

Шашлык "Рябушка"

наименование кулинарной продукции

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г/мл (для мучных кулинарных изделий - на 100 шт. или 10 кг)	
	Брутто	Нетто
Филе птицы(замороженное)	143,8*	138
или Филе птицы(охлажденное)	138	138
Майонез без уксуса	5	5
Чеснок	1,3	1
Паприка сладкая	0,5	0,5
Кислота лимонная	0,1	0,1
Соль	1	1
Выход готовой продукции:	-	100

* масса брутто определяется путем контрольных проработок

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе птицы освобождают от упаковки, при необходимости размораживают на воздухе при температуре 8-15°C, промывают холодной проточной водой, разделяют, вновь промывают. Чеснок делят на дольки, с которых удаляют кожицу и оболочку, промывают.

Мясо нарезают кубиками по 30-40 г, добавляют майонез, мелкорубленный чеснок, специи, солят, перемешивают и ставят в холодное место на 1-2 ч. Подготовленное мясо надевают на шпажки и обжаривают на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160°C до золотистой корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут

Блюдо может готовиться выходом 50, 75 г., без паприки.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Укладывают на тарелку не вынимая шпажки.

4. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид: кусочки жареной птицы одинаковой формы;

цвет: от светло-серого до светло-коричневого;

вкус, запах: характерный для жареной птицы, слегка острый, с ароматом паприки.

консистенция: мягкая, плотная, но не жесткая.

5. Срок годности и условия хранения:

Хранят на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса. Срок годности при температуре от +2 до +6°C не более 12 часов.

6. Сведения о пищевой ценности на 100 г блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
20,1	19,5	5	248,4/1040

Е.Г. Исакова